Contenido

2 Carta editorial
2 Vocabulario
3 Tips
4 Flan frío de frutos del bosque
6 Gelatina de queso, fresa y limón
7 Mousse de avellanas
8 Mil hojas de naranja
10 Panqué de manzana
11 Pastel marmoleado de dulce de leche
12 Tarta de fresas con crema
14 Tarta delicia de jamón y queso
15 Pay enrejado de elote y manzana
16 Natilla de limón horneada
17 Natilla dulce de rompope y jamaica
18 Espuma de manzana con gelatina y fruta
19 Espuma de galleta y fruta
20 Empanadas de kiwi
21 Galletas esponjosas
22 Delicioso esquimo de fresa y vainilla
23 Fresca malteada de tamarindo
24 Tartaletas de crema pastelera

Carta editorial

Siempre podrás encontrar en ésta, tu revista consentida, los mejores postres hechos con leche condensada. Prepáralos ocupando ingredientes fáciles de conseguir y en pocos minutos podrás consentir a toda tu familia.

Así que a disfrutar de una gelatina de queso, un esquimo de fresa, espumas, mil hojas de naranja y muchas delicias más que encontrarás en esta edición.

Hasta la próxima y ten por seguro que, edición tras edición, seguirás encontrando una gran variedad de ideas para satisfacer tus antojos.

Radar Editores, S.A. de C.V.

Vocabulario

Envolvente: Mezclar suavemente y sin exceso para evitar sacar el aire de una preparación.

Verter: Vaciar una preparación.

Untar: Aplicar suavemente alguna preparación sobre otra superficie.

Batir: Mezclar en forma enérgica para incorporar los ingredientes.

Barnizar: Untar con leche, huevo, etc., la superficie de un pan o postre.

• TIPS • TIPS • TIPS •

La pasta de hojaldre la puedes preparar en casa pero también la puedes encontrar en tiendas de autoservicio, en el departamento de panadería.

La crema para batir debe estar bien fría para que esponje. Consérvala en refrigeración por lo menos durante dos horas antes de ocuparla.

La harina que utilices en tus postres no debe ser vieja; procura que todos tus ingredientes sean frescos.

La combinación de colores que ocupes en tus postres es muy importante; mientras más vistosos se vean, más se le antojarán a tu familia.

Para que una gelatina o un flan frío se desmolden mejor, debes vaciarlos al molde cuando estén tibios.

El kiwi es una fruta que cuenta con una gran cantidad de vitamina C, aún más que el limón.

Cuando fundas chocolate procura hacerlo siempre a baño María, así no se pegará ni se quemará y su sabor será el indicado. Si se pega y se quema será amargo y desagradable.

Hay frutas muy delicadas como la fresa, la frambuesa, la zarzamora, y el blueberry; éstas las debes comprar el mismo día que las vayas a utilizar para que tanto su sabor como su presencia sean los indicados.

Estas frutas también las puedes conseguir congeladas en las tiendas de autoservicio y te durarán más tiempo, pero no te serán muy útiles para decorar, para esto se necesita la fruta fresca.

Flan frío de

rinde	dificultad	preparación
8		25
porciones	baja	minutos

Ingredientes:

- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 3 cucharadas de vainilla
- 2 rajas de canela
- 3 cucharadas de grenetina
- 1/2 taza de agua
- 1 lata de media crema
- 1/2 taza de fresas en trozos
- 1/2 taza de frambuesas
- 1/2 taza de moras
- 1/2 taza de zarzamoras
- Aceite para el molde

Manera de preparar:

1. Unta un molde con aceite y reserva.
2. Calienta la leche condensada, la leche evaporada, la vainilla y la canela. Cuando suelte el hervor, retira del fuego.
3. Hidrata la grenetina en el agua y agrégala a la mezcla anterior; disuelve bien.
4. Agrega la media crema, incorpora y retira la canela.
5. Vierte la fruta al molde y después la gelatina ya tibia.
6. Refrigera durante 2 horas y desmolda.
7. Decora a tu gusto con fruta.

Tip: *Compra la fruta de este postre el mismo día que lo vayas a preparar porque es muy delicada y se descompone con facilidad.*

frutos del bosque

Mousse de **avellanas**

Ingredientes:

3 cucharadas de grenetina
1/2 taza de leche
2 tazas de crema para batir
1 taza de crema de chocolate y avellana
• Aceite para el molde

Para el glaseado:
150 gr de chocolate semiamargo
1/2 lata de leche condensada
1/4 de taza de agua
1/2 taza de avellanas peladas, tostadas y en trozos

1 molde de 20 cm de diámetro

Manera de preparar:

1. Unta el interior del molde con aceite evitando excesos; reserva.
2. Hidrata la grenetina en la leche y disuelve a baño María o en el horno de microondas durante 30 segundos. Reserva.
3. Bate la crema bien fría con la crema de chocolate y avellana hasta que tenga consistencia firme. Agrega la grenetina hidratada, vierte al molde y refrigera durante 1 hora o hasta que cuaje.
4. Para el glaseado, funde el chocolate a baño María y agrega la leche condensada mezclada con el agua. Déjala a baño María hasta que se suavice y agrega las avellanas.
5. Desmolda el mousse en una rejilla y báñalo con el glaseado, deja que escurra y colócalo sobre un platón.
6. Enfría unos minutos más y decora a tu gusto.

Tip: *Cuando fundas el chocolate, debes tener cuidado de moverlo constantemente, porque se puede quemar y entonces su sabor será muy amargo.*

Gelatina de **queso, fresa** y **limón**

rinde	dificultad	preparación
8		15
porciones	baja	minutos

Ingredientes:

- **4** cucharadas ó **40** gr de grenetina
- **1/2** taza de jugo de limón
- **1** lata de leche condensada
- **1** lata de leche evaporada
- **2** tazas de leche
- **1** paquete de queso crema de180 gr
- **10** fresas
- Aceite para el molde

1 molde de rosca de 22 cm de diámetro

Manera de preparar:

1. Unta el molde con aceite ayudándote con una servilleta de papel para evitar excesos. Reserva.
2. Hidrata la grenetina en el jugo de limón y diluye a baño María.
3. Licua las leches y el queso crema con la mitad de las fresas, agrega la grenetina hidratada y licua nuevamente.
4. Vierte al molde y agrega el resto de las fresas en rebanadas.
5. Refrigera durante 2 horas o hasta que cuaje completamente.
6. Desmolda y decora a tu gusto.

Tip: *Si no consumes toda la gelatina el mismo día, de preferencia, mantén el resto en refrigeración.*

Mil hojas de **naranja**

rinde	dificultad	preparación
8		40
porciones	media	minutos

Ingredientes:

500 gr de pasta de hojaldre
- Harina para extender

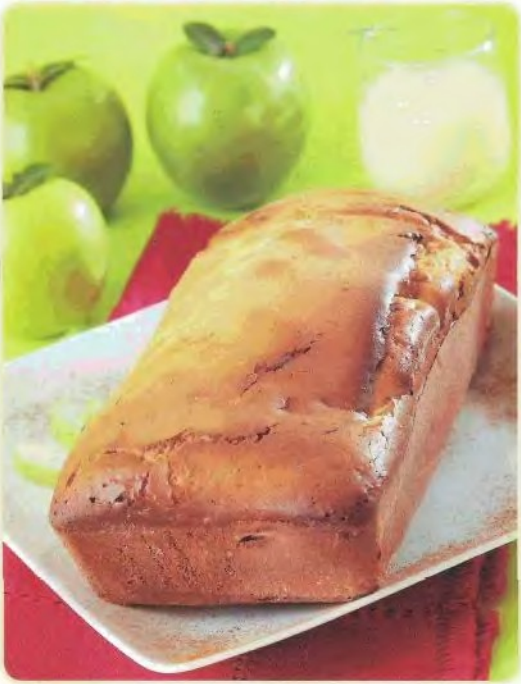
Para la crema:
1 1/2 tazas de jugo de naranja
1/2 lata de leche condensada
1 sobre de fécula de maíz sabor vainilla

Para decorar:
- Azúcar glass
- Supremas de naranja

Manera de preparar:

1. Divide la pasta en tres partes, espolvorea harina en la mesa y extiende cada una en forma circular de 23 cm de diámetro, aproximadamente. Colócalas en una charola y pícalas con un tenedor; deja reposar durante 40 minutos.
2. Hornea a 200 °C por 30 minutos o hasta que se sequen y tomen color. Reserva.
3. Para la crema, licua los ingredientes, vierte en una **cacerola y cocina a fuego** medio sin dejar de mover hasta que espese y pierda el sabor a crudo. Deja **enfriar.**
4. Coloca las capas de hojaldre una sobre otra y emparéjalas con un cuchillo de sierra, **reserva los recortes y** desmorónalos.
5. Coloca una capa de hojaldre y úntala con una capa generosa de la crema que preparaste.
6. Acomoda la siguiente **capa y repite el proceso.** Coloca la última capa y unta el borde con crema. Espolvorea con el recorte, **sólo la mitad.**
7. Espolvorea la superficie con azúcar glass y decora con las supremas de naranja. Y listo.

Panqué de **manzana**



rinde | dificultad | preparación

8 porciones | baja | 20 minutos

Ingredientes:

- 1 1/2 tazas de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 1/2 tazas de azúcar
- 1/2 lata de leche condensada
- 9 huevos, separadas las claras de las yemas
- 1 1/2 cucharaditas de vainilla
- 3 tazas de harina
- 1/2 cucharadita de sal
- 3/4 de cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 1/2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1 1/2 manzanas en medias rodajas
- Harina y aceite para el molde

1 molde para panqué de 25 x 15 cm

Manera de preparar:

1. Acrema la mantequilla con el azúcar y la leche condensada. Agrega las yemas y la vainilla. Incorpora la harina con la sal, el bicarbonato y el polvo para hornear.
2. Finalmente, incorpora de modo envolvente las claras batidas a punto de nieve.
3. Vierte al molde engrasado y enharinado la mitad de la mezcla; coloca una capa de manzanas y el resto de la preparación.
4. Hornea a 200 °C hasta que al introducir un palillo, éste saga limpio y la superficie esté firme.
5. Desmolda, rebana y acompaña con un vaso de leche.

Pastel marmoleado de **dulce de leche**

rinde 12 porciones | dificultad media | preparación 35 minutos

Ingredientes:

- 2 tazas de crema para batir
- 1 lata de dulce de leche ó 1 taza de cajeta
- 30 piezas de soletas
- 1 cucharada de café soluble
- 1/2 cucharadita de agua
- Aceite para el molde

Para decorar:

- Frambuesas
- Galletas de chocolate tipo cigarro

1 molde cuadrado desmontable de 22 cm

Manera de preparar:

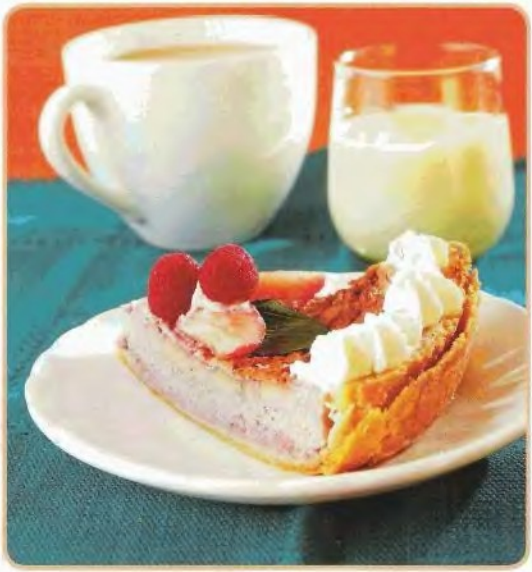
1. Unta el interior del molde con aceite evitando excesos; reserva.
2. Bate la crema bien fría con el dulce de leche o la cajeta hasta quedar firme.
3. Coloca dentro del molde una capa de soletas, vierte crema y después otra capa de soletas; termina con crema hasta el ras del molde y alisa.
4. Disuelve el café en media cucharadita de agua y coloca puntos de café en forma salteada y matiza con un palillo de madera.
5. Refrigera el pastel durante 2 horas.
6. Desmolda y decora con frambuesas y galletas.

tipo cigarro las puedes conseguir en tiendas de autoservicio.

Tarta de **fresas** con **crema**

rinde | dificultad | preparación

8 porciones | baja | 45 minutos



Ingredientes:

250 gr de pasta de hojaldre
1 huevo ligeramente batido
2 cucharadas de azúcar

Para el relleno:

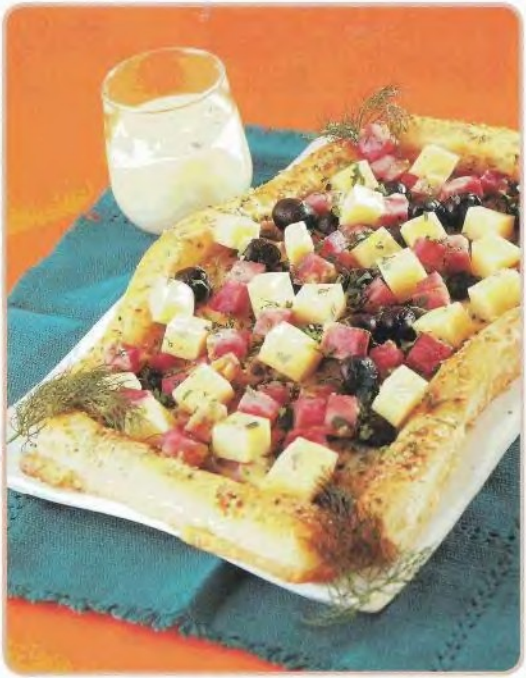
2 tazas de crema para batir
150 gr de fresas
2 huevos
2 cucharadas de fécula de maíz
1/2 lata de leche condensada light
1 molde de 20 cm de diámetro

Manera de preparar:

1. Extiende la pasta y corta un círculo de un diámetro mayor al del molde.
2. Acomoda en el molde y pica el fondo con un tenedor; deja reposar por 30 minutos.
3. Bate la crema hasta que forme picos. Licua el resto de los ingredientes y mézclalo con la crema de modo envolvente.
4. Vierte sobre la pasta, barniza con huevo y espolvorea con azúcar.
5. Hornea a 200 °C hasta que la pasta esté firme y dorada.
6. Decora al gusto, y está listo para saborear.

Tip: Recuerda lavar y desinfectar las fresas por lo menos durante 10 minutos.

Tarta delicia de **jamón** y **queso**



rinde | dificultad | preparación

12 porciones | media | 45 minutos

Ingredientes:

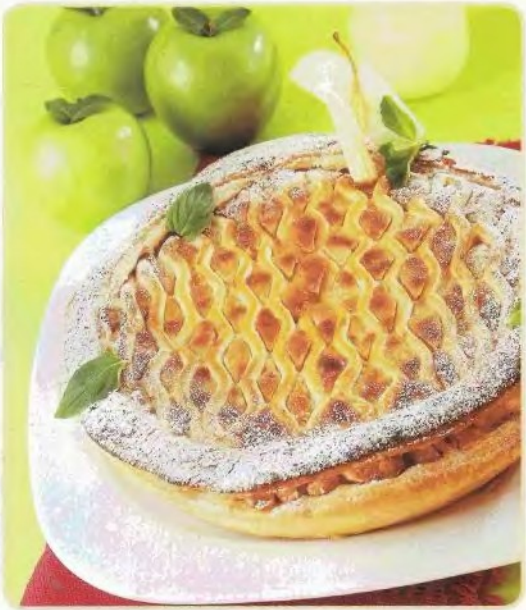
- 250 gr de harina
- 125 gr de mantequilla
- 1 pizca de sal
- 100 ml de leche condensada
- 1 huevo ligeramente batido
- 100 gr de pasta de hojaldre
- 2 cucharadas de ajonjolí
- 2 cucharadas de mostaza
- 300 gr de jamón en cubos
- 300 gr de queso manchego en cubos
- 1 taza de aceitunas negras sin hueso
- 4 cucharadas de perejil finamente picado
- Harina para extender

Manera de preparar:

1. Mezcla la harina, la mantequilla y la sal hasta obtener gránulos finos. Agrega la leche condensada e integra hasta formar una pasta.
2. Si es necesario, refrigera durante 20 minutos. Espolvorea con harina la mesa y extiende la pasta en forma rectangular de 30 x 15 cm.
3. Barniza con huevo y pica el centro. Extiende la pasta de hojaldre y corta tiras de 2 cm de ancho. Pégalas en el contorno de la pasta anterior, barniza con huevo y espolvorea con ajonjolí; deja reposar durante 30 minutos.
4. Hornea a180 °C hasta que esté bien cocida.
5. Deja enfriar y unta una capa de mostaza y acomoda el resto de los ingredientes. Lleva nuevamente al horno por 10 minutos y sirve caliente.

Pay enrejado de **elote** y **manzana**

rinde	dificultad	preparación
8	media	40
piezas		minutos



Ingredientes:

400 gr de pasta de hojaldre
150 gr de mantequilla
1/2 lata de leche condensada
3 huevos
2 cucharadas de vainilla
150 gr de harina
1 taza de granos de elote cocidos
1 manzana cortada en cubitos
1 huevo ligeramente batido
1/4 de taza de azúcar
• Harina para extender

1 molde para pay de 22 cm de diámetro

Manera de preparar:

1. Espolvorea harina en la mesa y extiende la mitad de la pasta ligeramente más grande que el molde; **fórralo.**
2. Extiende la otra mitad del mismo tamaño y con un rodillo especial para enrejado, haz el corte y reserva.
3. Bate la mantequilla con la leche condensada hasta acremar, agrega el huevo y la vainilla poco a poco e integra.
4. Incorpora la harina, el elote y la manzana; vierte **al molde.**
5. Barniza la orilla de la **pasta con huevo** y coloca el enrejado; corta los sobrantes. Barniza el contorno con huevo y espolvorea con azúcar.
6. Deja reposar durante 20 minutos a temperatura ambiente y hornea a 180 °C por 30 minutos o hasta que cuaje. Deja enfriar y desmolda. Sirve caliente o frío.

Natilla de **limón** horneada

rinde	dificultad	preparación
4		20
porciones	baja	minutos

Ingredientes:

- 4 limones, la ralladura
- 2 yemas
- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 1/2 taza de jugo de limón
- 4 cucharadas de fécula de maíz
- Mantequilla y harina para el molde

- 4 moldes individuales de rosca o flaneras
- Papel de aluminio

Manera de preparar:

1. Reserva la mitad de la ralladura de limón.
2. En el vaso de la licuadora pon el resto de los ingredientes y licua perfectamente.
3. Engrasa y enharina los moldes, vierte la preparación anterior y hornea a 180 °C por 35 minutos o hasta que cuaje.
4. Deja enfriar, desmolda y espolvorea con la ralladura que reservaste.
5. Decora a tu gusto y sirve bien fría.

Natilla dulce de **rompope** y **jamaica**

rinde 5 porciones

dificultad baja

preparación 20 minutos

Ingredientes:

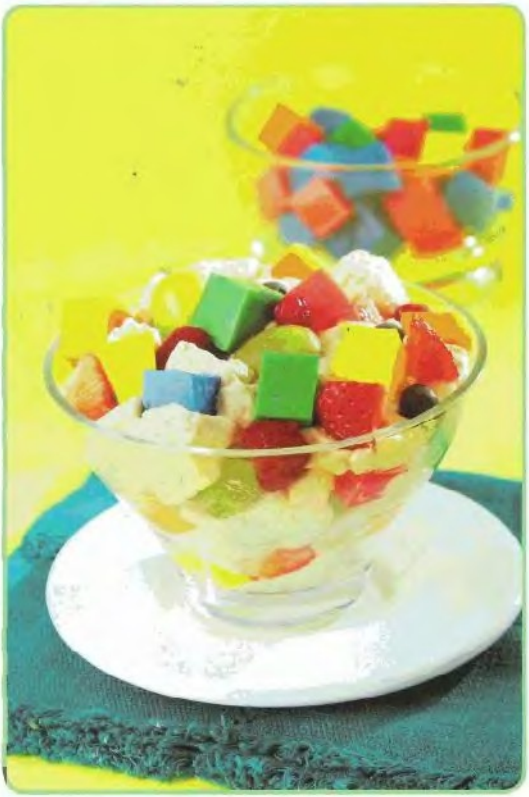
1 litro de leche
300 ml de rompope
150 ml de jarabe de jamaica
7 yemas de huevo
1/2 taza de leche condensada
50 gr de fécula de maíz

Manera de preparar:

1. Calienta la leche con el rompope y la jamaica.
2. Aparte, mezcla las yemas con la leche condensada y la fécula.
3. Incorpora un poco de leche a la mezcla de yemas y tempera gradualmente. Vierte a la leche y mezcla moviendo constantemente hasta obtener la consistencia deseada.
4. Sirve frío y decora con fruta a tu gusto.

Espuma de manzana con **gelatina y fruta**

rinde: 4 porciones | dificultad: baja | preparación: 40 minutos



Ingredientes:

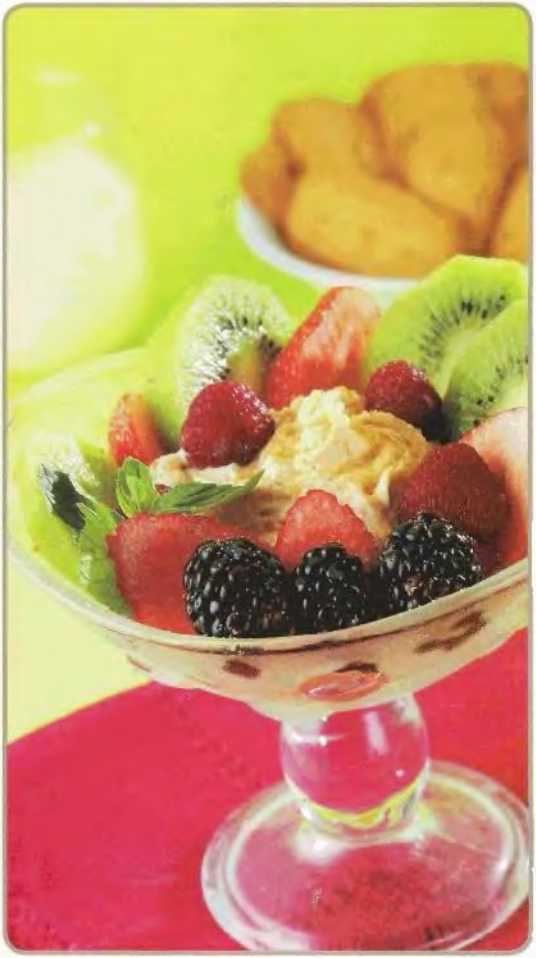
- 4 cucharadas ó 40 gr de grenetina
- 1 lata de leche condensada
- 3 tazas de jugo de manzana
- Colores vegetales al gusto
- 4 claras de huevo
- 2 cucharadas de polvo concentrado con azúcar para preparar agua de manzana
- 2 tazas de fruta de temporada
- Aceite para los moldes

5 moldes cuadrados de 8 x 8 cm aproximadamente

Manera de preparar:

1. Unta los moldes con aceite. Hidrata la grenetina en 1/2 taza de leche. Hierve el jugo de manzana con el resto de la leche y agrega la grenetina hidratada; mueve hasta disolver.
2. Divide la mezcla en 5 partes y pinta cada una de un color.
3. Vierte a los moldes y refrigera hasta que cuajen.
4. Bate las claras a punto de turrón y, sin dejar de batir, agrega poco a poco el polvo de manzana hasta lograr un merengue. Reserva.
5. Desmolda las gelatinas; corta cubos.
6. Sirve en cada plato para postre un poco de cubos de gelatina, fruta y merengue, alternado hasta llenar, y listo.

Espuma de **galleta** y **fruta**



rinde	dificultad	preparación
4		20
porciones	baja	minutos

Ingredientes:

- 1/2 litro de crema para batir
- Leche condensada al gusto
- 200 gr de galletas de coco molidas
- 250 gr de fresas en mitades
- 100 gr de frambuesas
- 4 kiwis en rebanadas
- 150 gr de moras
- 4 duraznos en cuartos
- 2 tazas de vino espumoso

Manera de preparar:

1. Bate la crema con la leche condensada y cuando esté firme, agrega poco a poco las migajas de galleta.
2. Marina la fruta por lo menos durante 30 minutos en el vino espumoso.
3. Con una manga con duya, sirve la espuma en copas. Coloca encima las frutas marinadas.
4. Refrigera hasta servir.

Empanadas de **kiwi**

rinde	dificultad	preparación
12		45
piezas	baja	minutos

Ingredientes:

250 gr de pasta de hojaldre
6 kiwis
1/4 de lata de leche condensada
1 huevo ligeramente batido
3 cucharadas de azúcar
1 cucharada de canela en polvo

Manera de preparar:

1. Extiende la pasta de hojaldre hasta que tenga aproximadamente 1 cm de grosor.
2. Corta círculos y déjalos reposar por 15 minutos.
3. Mientras, licua los kiwis con la leche condensada.
4. Rellena los círculos de pasta con una cucharada de esta mezcla y dobla por la mitad para formar las empanadas.
5. Sella con huevo las orillas y marca con un tenedor para evitar que se salga el relleno.
6. Barniza las empanadas con el huevo y espolvorea con el azúcar y la canela.
7. Hornea por espacio de 20 minutos o hasta que estén doraditas.

Tip: *El kiwi es una fuente importante de vitamina C.*

Galletas esponjosas

rinde	dificultad	preparación
12		40
piezas	baja	minutos

Ingredientes:

- 2 cucharadas de margarina
- 1/2 taza de leche condensada
- 1 huevo
- 2 tazas de harina para hot cakes
- 1/2 cucharadita de polvo para hornear
- 1/4 de taza de leche

Para el glaseado:

- 3 claras
- 180 gr de azúcar glass
- Colores vegetales a tu gusto
- 3 limones, el jugo

Manera de preparar:

1. Acrema la margarina con la leche condensada.
2. Agrega el huevo, la harina y el polvo para hornear.
3. Bate hasta integrar y agrega poco a poco la leche.
4. Extiende la mezcla en una charola ligeramente engrasada y hornea hasta que esté firme en el centro.
5. Sácalas y mientras están todavía calientes, corta con un cortador con la figura de tu preferencia. Déjalas enfriar.
   Mientras, bate las claras a punto de nieve y cuando estén muy firmes, agrega poco a poco el azúcar.
6. Bate hasta integrar y añade colorante hasta que tome el color deseado.
7. Integra poco a poco el jugo de limón hasta que el glaseado esté un poco líquido. Cubre las galletas y agrega los detalles.

Tip: *Los colorantes artificiales líquidos son más fáciles de manejar, sólo tienes que agregar gota por gota.*

Delicioso esquimo de **fresa** y **vainilla**

rinde	dificultad	preparación
4		10
porciones	baja	minutos

Ingredientes:

250 gr de helado de fresa y vainilla
1 litro de leche
1/4 de taza de leche condensada
1 cucharadita de canela

Manera de preparar:

1. En la batidora para esquimos, coloca una bolita de helado de cada sabor.
2. Agrega 200 ml de leche y empieza a batir.
3. Agrega la leche condensada y la canela.
4. Bate hasta espumar perfectamente.
5. Sirve en copas bien frío y decora a tu gusto.

Fresca malteada de tamarindo

rinde 4 porciones

dificultad baja

preparación 10 minutos

Ingredientes:

1 litro de leche fresca
1/2 taza de pulpa de tamarindo
1 taza de hielo picado
1/2 taza de leche condensada

Para decorar:

- Crema para batir
- Leche condensada
- Granillo de chocolate

Manera de preparar:

1. En un vaso para malteada coloca la leche, la pulpa de tamarindo, el hielo y la leche condensada.
2. Bate perfectamente hasta obtener la consistencia deseada.
3. Sirve frío y decora con crema batida, leche condensada y espolvorea con granillo de chocolate al gusto.

Lo Mejor de la Leche Dulce
Edición mensual
Abril, 2007

Editora: Janette Belman Gay
Asesora editorial: Edith Cabrera Fermoso
Fotografía: Alejandro Vera Acho e Isabel Martínez
Dirección de arte: Antón Barbosa Castañeda
Diseño: Ricardo Reyes
Chefs: María del Refugio Delgado, Mauro Sánchez Rodríguez y Marisa Almorín
Corrección de estilo:
Rosa María López Vázquez
y A. Ruth Santos Hernández

EADAR EDITORES, S.A. DE C.V.

Presidente y Director general:
Carlos Flores Muñoz
Gerente general y Editor responsable:
Germán Flores Trujillo
Director administrativo: Carlos Flores Suárez
Gerencia de administración: Emmanuel Sánchez Becerril
Gerencia de producción:
Zaira Martínez Valadez
Gerencia de relaciones públicas:
José Luis Flores Suárez
Mercadotecnia: Antonio Alfaro Patiño
Circulación: Graciela Ramírez Fonseca
Oficinas: Salvador Díaz Mirón No. 154, Col. Santa María La Ribera C.P. 06400 Tel.: 85-89-95-70 al 76

Fotomecánica: Ediciones y Recursos Tecnológicos, S.A. de C.V. Tel.: 55-47-12-83
Impresión: Corporativo Mina, S.A. de C.V., Tokio No. 424 Col. Portales C.P. 03300, México, D. F. Tel.: 30-95-37-36 y 30-95-37-72
No. de expediente de licitud de título y contenido: 1/432"05"/16385
Certificado de licitud de título: 12585
Certificado de licitud de contenido: 10157
No. de reserva de derechos al uso exclusivo: 04-2002-060716310200-102

Distribución D.F. y zona conurbada: Unión de Expendedores y Voceadores de Periódicos de México, A.C. Guerrero No. 50, Col. Guerrero C.P. 06350 Tels.: 55-91-10-00 y 55-91-13-01. Por medio del Despacho Everardo Flores Serrato. Serapio Rendón No. 87, Col. San Rafael, Del. Cuauhtémoc, C.P. 06470, México, D.F.
Distribución foránea: CODIPLYRSA. Serapio Rendón No. 87, Planta Alta, Col. San Rafael, Del. Cuauhtémoc, C.P. 06470, México, D.F.
Distribución locales cerrados: DIMSA. Mariano Escobedo No. 218, Col. Anáhuac, Del. Miguel Hidalgo, C.P. 11320, México, D. F.
Distribución en Estados Unidos, Centro y Sudamérica: Enlace Comercial Génesis, S.A. de C.V., Av. Ceylán No. 517 Col. Industrial Vallejo, C.P. 02300, México, D.F.

La revista **Lo Mejor de la Leche Dulce** *investiga sobre la veracidad de sus anunciantes, pero no se responsabiliza del contenido de los anuncios ni de las ofertas realizadas por los mismos. Ello es responsabilidad de los autores*

Ventas de publicidad
Gustavo Contreras González
Director
Rafael Chávez Juárez
Gerente de Cuentas
85-89-95-70 al 76 ext. 226
Correo electrónico:
contreras@radareditores.com
Ventas y atención a clientes
María del Rocío Espinos Hernández
85-89-95-78 y 79
Lada sin costo:
01-800-8135005 y 01-800-8135008
Correo electrónico:
atencionclientes@radareditores.com

Tartaletas de **crema pastelera**

rinde: 12 porciones | dificultad: media | preparación: 40 minutos

Ingredientes:

Para la pasta:
- **500** gr de harina
- **400** gr de mantequilla
- **1** huevo
- **1** pizca de sal
- **200** gr de azúcar

Para el relleno:
- **500** ml de leche
- **1/2** taza de leche condensada
- **4** yemas de huevo
- **50** gr de azúcar
- **50** gr de mantequilla
- **50** gr de fécula de maíz
- **1** cucharadita de vainilla

Para decorar:
- Fruta a tu gusto (kiwis, blueberry, fresas, etc.)

Manera de preparar:

1. Mezcla la harina con la mantequilla hasta arenar. Agrega el huevo, la sal y el azúcar; reposa la pasta.
2. Para el relleno, mezcla las leches y calienta.
3. Aparte, mezcla las yemas con el azúcar, la mantequilla, la fécula y la vainilla.
4. Una vez caliente la leche, vierte un poco a la mezcla de yemas y tempera. Agrega todo a la leche y mueve constantemente hasta que espese.
5. Extiende la pasta en una mesa enharinada y corta círculos de 15 cm de diámetro y coloca en moldes para tartaleta engrasados y enharinados, pica la pasta y hornea a 180 °C por 15 minutos o hasta que esté bien cocida.
6. Desmolda las tartas y rellena con la crema pastelera.
7. Decora con la fruta.

Lechera

Lo mejor de la...

Leche Dulce

Lechera

Tarta de fresas con crema

No. 54
$ 18.00
USD 2.75

Exquisitas Recetas

www.radareditores.com